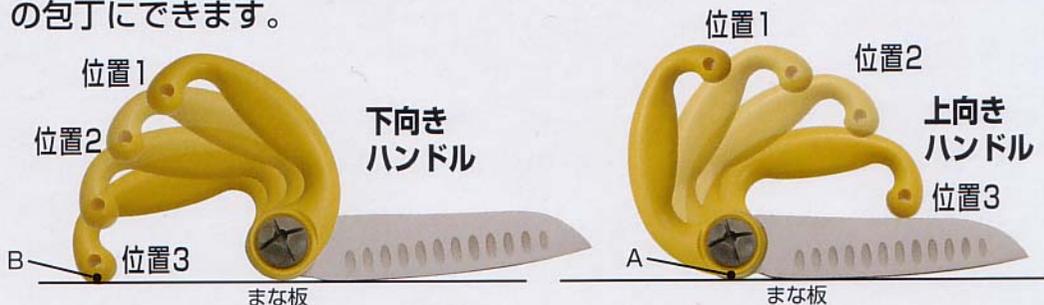
楽に持てる・楽に切れる・楽しく使える　ユニバーサルデザイン

UD grip UDグリップ包丁

UDグリップ包丁は、持ち手が上向きと下向きの2つの方向に付け替えができる上、角度が任意に設定できるので、使う場所の状況や使う人の状態に応じて持ち手の形を選べる為、使う人にとって使い易い持ち手の包丁にできます。

普通に立って使うときに、調理台の高さや手首への負担を考えて角度が選べます。

位置1.調理台が低いときなどヒップアップのハンドルは力が入れ易い。

位置2.ハンドルが包丁と平行になり　通常の包丁と同じ感覚でお使いいただけます。ハンドルが通常よりもやや上にあるので、通常よりも刃に力が伝わりやすい。

位置3.調理台が高いときや、手首に負担を掛けたくないときなどハンドルの後方が少し下がっているので手首への負担が少なくなります。また、後端(B)をまな板に接地するように使えば持ち手を上から押さえるだけで刃に切る力を楽に伝えることができます。

手首に障害があって普通に持てない方や座った状態で使うときなどに便利です。(A)を付けながら切ることができるので、持ち手に体を預けるように力を掛けるだけで、刃に切る力を楽に伝えることができ楽に切れます。
（てこの原理）

位置1.手首に障害のある方や、手首の使えない方が手首に負担を掛けることなく楽に持てる。

位置2.車椅子の方や高齢者の方で長時間立っているのが辛くて座って包丁を使うときなど、座った状態でも手首への負担が少なく楽に持てて使い易い。

位置3.アイロン型で切る力が一番掛けやすく楽に切ることができる。意外と使い易い！

●上方グリップ切り

●立てグリップ切り

●後方グリップ切り

★裏面にも大切な説明がありますのでお読み下さい。

●スタンドスティック

スタンドスティックを使えば、平らな所ならどこでも包丁を置くことができます。

手の不自由な方や握力の弱い方が使うときは、スタンドティックを持ち手の後端の穴に差し込んで固定具の引っかけ部にして手に固定できるので、しっかり握れなくても使うことができます。

●包丁立て

包丁立ては、硬い物を切るときに包丁を上から押さえる包丁押さえにもなります。

角度を変えるときの十字溝のネジを回す専用工具になります。

⚠ ご使用上の注意

- ○刃物ですから取り扱いや保管には十分ご注意下さい。
- ○お料理以外には使用しないで下さい。
- ○衝撃を伴う使用はさけて下さい。刃欠け・折れ・曲がりの原因になります。
- ○冷凍食品や骨などの硬いものには使用しないで下さい。刃欠け・折れ・曲がりの原因になります。
- ○左右にコジって使用しないで下さい。刃欠け・折れ・曲がりの原因になります。
- ○体重を掛けるなど必要以上に力を加えるような使い方はしないで下さい。刃欠け・折れ・曲がり及びネジ部が破損する恐れがあります。
- ○ご使用後は湯又は水で洗い、水分を拭き取って下さい。
- ○火のそばに置かないで下さい。熔けたり変形したりすることがあります。
- ○小さなお子さまだけのご使用はおやめ下さい。
- ○ご使用後は小さなお子さまの手の届かないところに保管して下さい。

品 質 表 示

ハンドル：ポリプロピレン（抗菌剤入り）
刃：ハイカーボンステンレス鋼（モリブデン特殊鋼）
ボルト・ナット：耐熱ABS樹脂（抗菌剤入り）
真ちゅう（クロームメッキ）
包丁立て：ABS樹脂（抗菌剤入り）
スタンドスティック：耐熱ABS樹脂（抗菌剤入り）
耐熱温度：ハンドル110℃　包丁立て80℃
ボルト・ナット・スタンドスティック：110℃
保護カバー：ABS樹脂　耐熱温度：80℃

ハンドルと刃は分別できます。

：台紙

：ケース

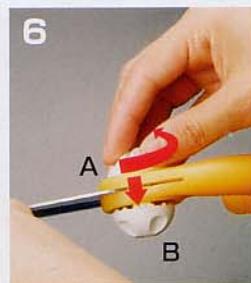
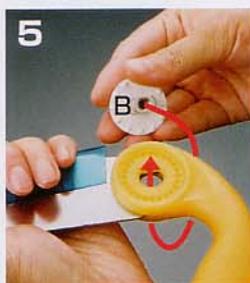
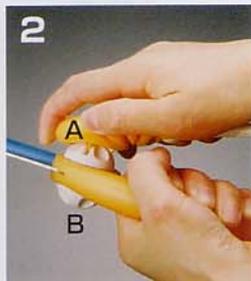
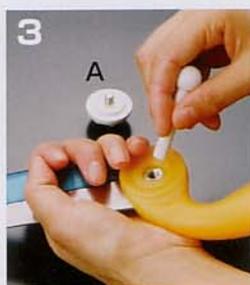
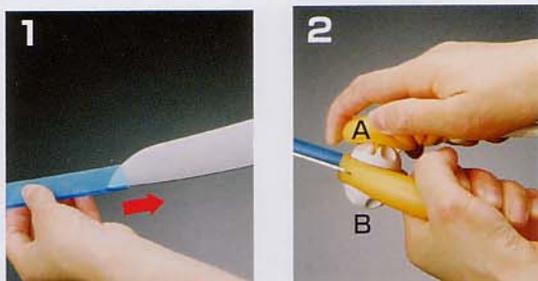
この紙は再生紙を使用しております。

■■ハンドルの付け替えと角度の変え方■■

■ ハンドルの付け替え

1) はじめに必ず刃に保護カバーを付けます。（写1）ハンドルをしっかりと持ち、十字溝のあるネジAを少しゆるめます。（写2）包丁立てが工具になっています。（溝に入るものであればコインや栓抜きなどでも可）

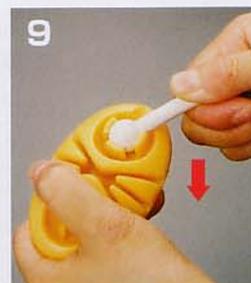
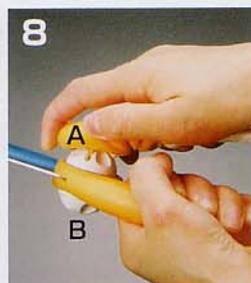
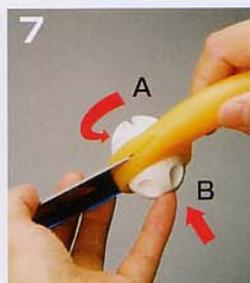
2) 刃をしっかりと持ち十字溝のネジAをはずし、ナットネジBを抜き取ります。抜けないときはスタンドスティックなどで突き出してください。（写3）ハンドルを刃からはずし、**裏返して向きを変え**、刃の差込部Cをハンドルの差込口から差し入れます。（写4）

3) 穴の位置を大体合わせて▭型のナットネジを下から入れ、刃の▭型の穴に合わせてナットネジBを通し、十字溝ネジAを軽く締めます。（写5）　**次に角度の変えかたへ。**

■ 角度の変え方

1) はじめに必ず刃に保護カバーを付けます。（写1）ハンドルをしっかりと持ち、十字溝のあるネジAを少しゆるめます。（写2）包丁立てが工具になっています。（溝に入るものであればコインや栓抜きなどでも可）

2) 刃をしっかりと持ち、**十字溝のネジAをゆるめながら押し下げる。**（写6）すると、ナットネジBとハンドルのかみ合わせが外れ、ハンドルが動くようになります。

3) 好きな角度を決め**ナットネジBを下から押し上げ**、ナットネジBとハンドルが**かみ合うようにし**十字溝ネジAを締めます（写7）。
（ハンドルの角度は15度間隔で設定できます）

4) かみ合っていることを確認してガタつきがなくなるまで十字溝ネジ(A)をしっかりと締め付けます。（写8）

●スティックの外し方

スティックの先端を持ち包丁立てを支点にして下へ押し下げるとかんたんにはずせます。（写9）

●包丁立てをお使いになるときは

真ん中の溝（写10）Aのみ利用し包丁をゆっくり置くようにしてお使い下さい。包丁が手前へ倒れるおそれがあります。包丁立ては、UDグリップ専用です。他の包丁には決してお使いにならないで下さい。

ご調節上の注意

- 刃には必ず保護カバーを付けて行って下さい。
- 作業は必ず机や台などの上で行って下さい。
- 決して足下に落とすようなことのない様、気を付けて下さい。けがの原因になります。
- 十字溝ネジAをゆるめる時、ゆるめすぎるとネジが外れ刃の落ちることがありますので、気を付けて下さい。
- ナットネジBとハンドルがしっかりとかみ合っていることを確認の上、ガタつきがないように十字溝ネジAをしっかりと締めてからお使い下さい。
- かみ合っていない(ガタつきのある)状態でお使いになりますと、ハンドルが動きけがの原因となります。

- この商品は家庭で料理のために使うものです。
- 不適切な取り扱いは事故につながります。
- 御使用の際には必ず取扱説明書を熟読し、大切に保管してください。